

R-EVOLUTION im Einsatz



In der Bäckerei Schmitz in Telgte freut man sich über Neuzuwachs. Seit Juni ist dort der erste WACHTEL Keramik-Stikkenofen **R-EVOLUTION** erfolgreich im Einsatz. Ofenführer Ali Aksoy ist begeistert von der vorliegenden konsequent hohen Produktqualität. Der R-EVOLUTION nimmt es mit den drei Etagenbacköfen spielerisch auf - übertraf sämtliche Erwartungen. Zur Zeit backt die Bäckerei Schmitz im R-EVOLUTION Spezialbrötchen, Croissants, Baguettes und Biskuitböden und zukünftig wird das Produktprogramm des Keramik-Stikkenofen auch noch um Brot und Laugengebäck ergänzt. Die Argumente dafür liegen auf der Hand: z.B. Croissants und Baguettes mit verbesserter Volumenausbildung und knusprigere Körnerbrötchen mit längerer Frisch-haltung. In der Bäckerei Schmitz freut man sich über die neue PREMIUM-Qualität ihrer bewährten Produkte, die u.a. auch der speziellen Keramik-Infrarot-Technologie des R-EVOLUTION zu verdanken ist. Die sanftere und gleichzeitig effektivere Wärmetrahlung dringt rascher in den Kern des Gebäcks vor. Ofentrieb und Teiglockerungsprozesse setzen schneller ein. Die Gebäckkrume ist schon in kürzerer Zeit stabil. Zudem fällt der Ausbackverlust geringer aus. Im Vergleich zum alten Stikkenofen wird diese neue PREMIUM-Gebäckqualität auch noch bei niedrigeren Temperaturen und verkürzten Backzeiten erzielt.

Ein weiterer Pluspunkt: Der überdimensionierte Flächenwärmetauscher sorgt für eine deutlich stärkere Heizkraft bei maximalem Wirkungsgrad. Darüber hinaus ermöglicht die hohe Summe wärmespeichernder Massen für weichere Wärmeübergänge und hochstabile Temperaturen – der Temperaturabfall nach Beschickung liegt bei nur 5 – 15°C. Mit dem R-EVOLUTION investiert die Bäckerei Schmitz somit nicht nur in PREMIUM-Gebäckqualität sondern auch in Ressourcenschonung. Die Bäckerei senkt ihre Betriebskosten durch geringere Energieverbräuche. Energie, die nicht verbraucht wird, muss auch nicht teuer bezahlt oder aufwendig zurückgewonnen werden.

